

Entrées / Vorspeisen

Rillettes de sanglier au pinot noir du Vully Pickles de courge et brioche Wildschweine-Rillettes mit Pinot Noir aus dem Vully Kürbis-Pickles und Brioche	22
Os à moelle à la fleur de sel, pain paillasse grillé Markknochen mit Fleur de Sel, gegrilltes Paillasse-Brot	18
Tartare de bœuf à l'italienne et pain toasté Italienisches Rindertartar und getoastetem Brot	24 / 36
Crème de courge, jambon de sanglier et espuma gingembre Kürbiscremesuppe mit Wildschweinschinken und Ingwer-Espuma	18
Œuf parfait bio de Saint-Aubin Vacherin fribourgeois et truffe du Seeland Perfektes Bio-Ei aus Saint-Aubin Freiburger Vacherin und Trüffel aus dem Seeland	26
Jeunes pousses de salade du moment Vinaigrette à l'italienne et garnitures Salat aus jungen Sprossen Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	12

Plats principaux / Hauptgänge

Entrecôte de cerf à la moutarde de bénichon Spätzli et garniture d'automne Hirsch-Entrecôte mit « Moutarde de Bénichon » Spätzli und Herbstgemüse	54
Saucisse à rôtir de cerf aux cèpes et atiaux de sanglier aux zestes d'oranges Jus de chasse au genièvre, spätzli et garniture d'automne Wildschweinsbratwurst mit Steinpilzen und Hirsch-Atriaux mit Orangenzen Wacholder-Wildjus, Spätzli und Herbstgemüse	42
Civet de chevreuil « Grand-Mère » Spätzli et garniture d'automne Rehpfeffer „Grossmutter-Art“ Spätzli und Herbstgemüse	39
Tagliata de bœuf de nos Monts, tomates confites, roquette, Parmesan, pignons de pin Pommes frites fraîches de Cormagens Rindfleisch-Tagliata « de nos Monts » Konfierte Tomaten, Rucola, Parmesan, Pinienkerne Frische Pommes frites aus Cormagens	48
Risotto Baldo du Vully au butternut, marrons caramélisées Baldo-Risotto aus dem Vully mit Butternut und karamellisierten Maroni	33
Filets de perches au vin blanc du Vully, légumes du moment Pommes frites fraîches de Cormagens, riz ou pommes nature Eglifilet gebraten mit Weissweinsauce aus dem Vully, Gemüse Frische Pommes frites aus Cormagens, Reis oder Petersilienkartoffeln	42
Filets de perches du Lac de Morat de notre pêcheur Pierre Schaer Concassée de tomates de Salavaux, cébettes, ail et fines herbes Pommes frites fraîches de Cormagens, riz ou pommes nature Eglifilet aus dem Murtensee von unserem Fischer Pierre Schaer Tomaten-Concassée aus Salavaux, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Kräutern Frische Pommes frites aus Cormagens, Reis oder Petersilienkartoffeln	52

Desserts / Desserts

Bricelet fribourgeois, pruneaux et crème double Freiburger Bricelet, Zwetschgen und Doppelrahm		17
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Crème brûlée mit Vanille aus Madagaskar		12
Tarte tatin aux coings, glace popcorn Tarte Tatin mit Quitten, Popcorn-Glace		18
100% chocolat 100% Schokolade		18
Notre café gourmand « surprise » Cinq douceurs suivant les envies du pâtissier Unser "Überraschung"-Café Gourmand Fünf verschiedene Süssigkeiten		21
Glaces et sorbets « Giolito » Eis und Sorbet von « Giolito»	1 boule / 1 Kugel 2 boules / 2 Kugeln 3 boules / 3 Kugeln	5.50 8.80 12.10
Glaces Vanille, chocolat, café, caramel, pistache de Sicile, noisettes		
Sorbets Abricot, framboise, fraise mara des bois, pamplemousse, mangue, citron		
Chantilly		1.50
Assiette de fromages de nos monts et garnitures Käseteller aus der Region mit Garnituren		14 / 18

Les prix s'entendent en francs suisses, TVA et service inclus
Alle Preise in Schweizer Franken, MwSt. und Service inklusiv